# Arab Republic of Egypt

## ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1563 (2005) (Arabic): COWS AND SHEEP MEAT CANNED CORNED

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٥٦٣ – ٢٠٠٥

كودكس ١٩٨١/٨٨ – المراجعة ١– ١٩٩١

# لحوم البقر والضأن

# " الكورنيد المعلب "


جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

## مقدمــة

ق.م ١٥٦٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" الكورنيد المعلب " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عـام ١٩٩٢ و متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كـودكس ٨٨ / ١٩٨١ والمراجعة ١/ ١٩٩١ الخاصة " لحم الكورنيد ".

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

# لحوم البقر والضأن

# " الكورنيد المعلـــــب"

## ١. المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة بالكورنيد المعلب والمتداول تحت اسم بولبيف .

## ٢. التعريف

"**الكورنيد المعلب**" :

هو لحم مشفى من حيوانات الفصيلة البقرية أو الضأن مفروم فرماً خشناً ومطهى جزئياً ومعامل بمخاليط المعالجة ومعبأ فى عبوات مناسبة محكمة القفل ومعامل حرارياً بغرض الحفظ ومنع الفساد .

## ٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات .

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض والمشتركة والمعدية وأطوارها وإفرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الإدماء .

٦/١/٣ تكون اللحوم المستخدمة من حيوانات الفصيلة البقرية أو الضأن

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

٣/٢/١ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (٣/١) .

٣/٢/٢ خلوها من علامات الفساد أو التلف .

٣/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة .

٣/٢/٤ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية والجلد والغدد الليمفاوية .

٣/٢/٥ خلوها من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة والشعر .

٣/٢/٦ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دولياً الصادرة عن نظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٣/٣ يشترط فى المنتج النهائي :

٣/٣/١ يكون خالى من المضادات الحيوية .

٣/٣/٢ يكون خالى من لحم ودهن الخنزير .

٣/٣/٣ يكون خالى من أى تلون نتيجة تفاعلة مع السطح الداخلى للعبوة .

٣/٣/٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود رارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٣/٣/٥ يكون خالى من الطفيليات واطوارها والاحياء الدقيقة الممرضة وافرازتها الضارة

٣/٣/٦ تكون فترة صلاحية المنتج المعلب سنتين من تاريخ الإنتاج وفى حالة التعبئة فى عبوات الومنيوم لا تزيد على ١٢ شهر من تاريخ الإنتاج .

٣/٣/٧ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/٤ يجب أن تتوافر فى المنتج النهائى ما يلى:

| م | المحتوى | الحد الاقصى | الحد الادنى |
|---|---|---|---|
| ٣/٤/١ | حمض الاسكوربيك | ٣٠٠ جزء فى المليون | |
| ٣/٤/٢ | عدد البكتريا المتجرثمة | خالية | |
| ٣/٤/٣ | البكتريا غير المتجرثمة | | |
| ٣/٤/٤ | الفطر والخميرة | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ٥/٤/٣ | البكتريا اللاهوائية المنتجه لغاز كبريتيد الأيدروجين | | |

٥/٣يكون الضغط فى العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠

٦/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

## ٤. المعايير الوصفية

١/٤ خلو اللحوم المعد منها المنتج من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية .

٢/٤ يراعى ان تتوافر في المنتج النهائى ما يلى:

١/٢/٤يكون محتفظاً بالطعم والرائحة المميزة له دون أي طعم أو رائحة غريبة.

٢/٢/٤ لايجوز خلط أكثر من نوع لحم فى عبوة واحدة .

٣/٢/٤ يكون المنتج متجانس ومعالج جيداً

٤/٢/٤ يكون المنتج قابل للتقطيع على شكل شرائح بعد تبريده

٥/٢/٤ يجوز أن يحتوى المنتج على نسبة فى حدود ٥% لحم مفروم خام ٠

٦/٢/٤ يتم إضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٣/٤ يراعى ذكر طريقة تصنيع المنتج (معلب أو معبأ ) على ان تتوافق فترة الصلاحية المذكورة مع طريقة التصنيع .

**<u>٤/٤ يجوز إضافه بروتين فول الصويا الى المنتج على ان يوضح ذلك على بطاقة البيانات</u>**

٥/٤ يسمح باضافة بعض المواد السكرية مثل : الجلوكوز و السكروز و السكر المحول الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد

٦/٤ يراعى أن تتوافر فى المنتج ما يلى:

| م | المحتوى | النسبة |
|---|---|---|
| ١/٦/٤ | اللحم الاحمر ( فى حدود ) | ٨٠٪ |
| ٢/٦/٤ | الدهن | ـ نسبه الدهن في منتج كورنيد الفصيلة البقرية فى حدود ١٥٪<br>ـ نسبه الدهن في منتج كورنيد الضأن فى حدود ٢٠٪ |

| | | |
|---|---|---|
| ٣/٦/٤ | البروتين الكلى (فى حدود ) | ٢١٪ |
| ٤/٦/٤ | بروتين فول الصويا (فى حدود ) | ٨ ٪ |
| ٥/٦/٤ | الرطوبة (فى حدود ) | ٦٢ ٪ |

## ٥. العبوات والبيانات

١/٥ تكون العلب الصفيح مطابقة المواصفات القياسية م.ق.١٥٣الخاصة بالعبوات الصفيح المصنعه لتعبئه المواد الغذائية ويمكن تعبئه الكورنيد داخل عبوات ألومنيوم مبطنة بمادة البولى وبلين.

٢/٥ يشترط فى العلب المستخدمة فى التعبئة مايلى :-

١/٢/٥ أن يكون الصفيح من نوع جيد وأن يكون سمكه ودرفلته منتظمتين .

٢/٢/٥ يجب أن تبطن العلبة من الداخل بطبقة من الورنيش أو مادة عازلة تمنع تفاعل المادة الغذائية مع السطح الداخلى للعلبة

٣/٢/٥ يجب ان تكون العلبة خالية من الداخل من أى صدأ أو أى آثار لتفاعل الكورنيد مع السطح الداخلى للعلبة .

٣/٥ تدون البيانات الاتية على العلبة مباشرة أو عن طريق بطاقة تلف على العلبة تماماً ويشترط فى المادة الملاصقة للبطاقة الا تتفاعل مع السطح الخارجى للعلبة وتدون البيانات باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

١/٣/٥ اسم المصنع وعلامته التجارية والدولة المنتجة .

٢/٣/٥ اسم الصنف (كورنيد) ونوع اللحم .

٣/٣/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل :

نسبة الدهن

نسبة البروتين الكلى

المادة الحافظة فى حالة اضافتها

٤/٣/٥ الوزن الصافى .

٥/٣/٥ يدون تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ٠

٦/٣/٥ يوضح على البطاقة نسبة بروتين فول الصويا المضاف فى حالة اضافته .

٧/٣/٥ عبارة ( صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد .

## ٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار للحوم ومنتجاتها ".

## ٧. المصطلحات الفنية

| | |
|---|---|
| الكورنيد المعلب | Canned corned |

## ٨- المراجع

- ICMSF 1978

The international commission on microbiological Specification for foods.

- Codex stan. 88 –1981 (Rev.1-1991)

Corned beef .

## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

معهد التغذيه

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

كلية الطب البيطرى – جامعة بنها

المعامل المركزية – وزارة الصحة

المركز القومى للبحوث

الادارة العامة للصحة العامة والمجازر – مديرية الطب البيطرى – محافظة القاهرة

مديرية الطب البيطرى – محافظة الجيزة

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

شركة فرج الله

شركة حلوان اخوان

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

## ﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: : 1563 / 2005

Codex: 88 –1981 (Rev.1-1991)

# COWS AND SHEEP MEAT
# CANNED CORNED

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality